

Pan de Calabacn

Makes: 1 Barra de pan

Ralle la calabaza de verano con un rallador de queso y use en panes, magdalenas (panecillos), ensaladas, ensalada de repollo, o salsas.

Ingredients

aceite antiadherente en aerosol

1 huevo

1 **cup** azúcar

1/2 **cup** aceite vegetal

1 **cup** harina

1/8 **teaspoon** polvo de hornear

1 **teaspoon** bicarbonato

1 **teaspoon** canela

1/2 **teaspoon** sal

1 **teaspoon** vainilla

1/2 **cup** pasas

1 **cup** calabaza de verano (amarilla o calabacín, rallada)

Directions

1. Precaliente el horno a 350 grados F. Rocíe un molde para pan con aceite antiadherente en aerosol para cocinar.
2. En un tazón grande, mezcle los huevos, el azúcar y el aceite.
3. Añada la harina, polvo de hornear, el bicarbonato, la canela, la sal, la vainilla y las pasas.
4. Agregue la calabaza y mezcle bien.
5. Eche la mezcla en el molde.
6. Hornee por 40 minutos o hasta que un palillo o tenedor insertado en el centro salga limpio.

Notes

1 Barra de pan= 14 Rebanadas